



Edelstahl-Dunstabzugshaube für den professionellen Einsatz h314_146

Zentrale Abzugshaube ohne Motor. Abmessungen: B.200 x T.130 x H.45 cm. Material: Edelstahl satiniert.

Zentral angeordnete Dunstabzugshaube, ideal für den Einsatz in großen Industrie- oder Hotelküchen, Restaurants und Diners. Sie beseitigt die Dämpfe und Gerüche, die beim Kochen von Speisen unvermeidlich entstehen, und schützt gleichzeitig Möbel und Wände vor Feuchtigkeitsschäden. Er ist einfach zu installieren und besteht aus robustem, gebürstetem Edelstahl. Er ist leicht zu reinigen und gewährleistet dank einer Kondensatauffangrinne und eines Kondensatablaufs maximale Hygiene. Er wird komplett mit Labyrinthfiltern geliefert, die sich hervorragend zum Filtern von fettigen Dämpfen und öligen Nebeln eignen.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: B.200 x T.130 x H.45 cm
- Material: satiniertes Edelstahl AISI 304
- Ohne Motor
- Labyrinth-Filter
- Anzahl der Filter: 8
- Filtertyp: 400 x 400
- Durchflussmenge: 3400 MC/H
- Kondensatablass
- Hahn für Kondensatablass

Bitte beachten: Lampe nicht enthalten

**Bild rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Positionierung** Zentral
- **Typologie** ohne Motor
- **Länge in mm** 2000.0000
- **Tiefe in mm** 1300.0000
- **Höhe in mm** 450.0000

Edelstahl-Dunstabzugshaube für den professionellen Einsatz h314_146



Edelstahl-Dunstabzugshaube für den professionellen Einsatz h314_146

Posizionamento: centrale

Tipologie: senza motore

Länge in mm: 407 mm

Tiefe in mm: 400 mm

Höhe in mm: 399 mm